

BACKE DEINE EIGENEN

GIRL SCOUT COOKIES

HAST DU BEIM LESEN DES BERICHTS AUF DEN VORANGEHENDEN SEITEN AUCH SO RICHTIG GLUSCHT AUF GUETZLI BEKOMMEN? DANN BIST DU HIER GENAU RICHTIG! PASSEND DAZU ZEIGEN WIR DIR, WIE DU DEINE EIGENEN GIRL SCOUT COOKIES BACKEN KANNST.

Von Kerstin Fleisch / Cayenne

Die ersten von den amerikanischen Pfadfinderinnen verkauften Guetzli waren Shortbread Cookies in der Form von Kleeblättern (Trefoil). In den 1950er- Jahren kamen weitere Sorten dazu: Neben dem Shortbread wurden auch ein Schoko-Mint- und ein Sandwich-Guetzli verkauft. Im Jahr 1966 waren die meistverkauften Sorten Schoko-Mint (Thin Mint), ein Shortbread und ein Sandwich-Guetzli mit Erdnussbutter. Auch in den 1970er- und 1980er-Jahren gehörten diese drei Sorten fest ins Programm, daneben konnten die Girl-Scout-Cookies-Bäckereien noch vier weitere Sorten nach Wunsch herstellen. Zu den Neuerungen in den 1990er-, 2000er- und 2010er-Jahren gehörten beispielsweise zuckerfreie, fettarme, koschere, halal und glutenfreie sowie vegane Guetzli. Doch die drei Klassiker sind natürlich weiterhin Pflicht!

Diese drei Klassiker könnt ihr mit unseren Rezepten jetzt selbst backen.

SHORTBREAD COOKIES

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 300 g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz

Der Teig kann entweder mit einer beliebigen Form ausgestochen werden oder er wird in Streifen oder Vierecke geschnitten. Um möglichst nah an die Originale heranzukommen, wurde hier ein Kleeblatt-Ausstecher verwendet.

1. Butter, Zucker und Vanille-Extrakt in eine Schüssel geben und mixen, bis die Masse hell und luftig ist.
2. Die anderen Zutaten (Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz) vermischen und in mehreren Portionen unter den Teig rühren.
3. Den Teig zu einem Klumpen formen und auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 bis 1 cm dick auswallen. Den Teig für 1,5 h in den Kühlschrank stellen.
4. Kleeblätter ausstechen oder in Vierecke schneiden und auf das Backblech mit Backpapier legen.
5. Ofen auf 180°C vorheizen und die Guetzli für 18 bis 20 Minuten backen. Sie sollten nicht zu viel Farbe bekommen.



THIN MINT COOKIES

- 175 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 grosses Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- ¼ TL Pfefferminzöl
- 200 g Mehl
- 60 g Kakaopulver (ungesüsst)
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- Für die Glasur: dunkle Kuchenglasur und ¼ TL Pfefferminzöl

1. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mixen, bis die Masse hell und luftig ist.
2. Ei, Vanille-Extrakt und Pfefferminzöl dazugeben und mixen.
3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen und langsam in die Schüssel geben und mixen.
4. Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil zwischen zwei Backpapieren etwa 7 mm dick auswallen. Den ausgewallten Teig für mindestens 1 h in den Kühlschrank stellen. (Der Teig kann auch in 5 cm dicke Rollen gerollt und dann in Scheiben geschnitten werden. Da der Teig klebt, ist das aber etwas schwieriger.)
5. Den Teig mit einem runden Ausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
6. Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Guetzli für 8 bis 10 Minuten backen.
7. Die Guetzli vollständig auskühlen lassen. Kuchenglasur erwärmen und mit dem Pfefferminzöl mischen. Dann die Guetzli in die Schokolade tauchen und mit einer Gabel herausheben. Wer lieber weniger Schokolade hat, dippt die Guetzli nur zur Hälfte ein oder bestreicht nur eine Seite.



PEANUT BUTTER SANDWICH (DO-SI-DOS)

- 120 g Butter
- 100 g Erdnussbutter (creamy)
- 100 g weisser Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 grosses Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 100 g Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 90 g Haferflocken
- Für die Füllung: 100 g Erdnussbutter, 50 ml Rahm (geht aber auch ohne Rahm)

1. Butter, Erdnussbutter, weissen und braunen Zucker in eine Schüssel geben und mixen, bis die Masse hell und luftig ist.
2. Das Ei und das Vanille-Extrakt dazugeben und mixen.
3. Mehl, Salz und Backpulver mischen und in kleinen Portionen unter den Teig mixen.
4. Zum Schluss noch die Haferflocken darunter mixen.
5. Einen gehäuften Teelöffel Teig nehmen und daraus einen Ball rollen. Diesen auf das mit Backpapier belegte Blech legen und leicht flachdrücken.
6. Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Guetzli für 10 bis 12 Minuten backen.
7. Die Guetzli herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Die Erdnussbutter und den Rahm in einer Schüssel mixen. Dann mit einem Messer oder Löffel auf die Unterseite eines Guetzli streichen und mit einem zweiten Guetzli ein Sandwich daraus machen.

